

## SALAD & APPETIZER サラダ & 前菜

	HALF ハーフ	
<ul style="list-style-type: none"> <li>● KANAGAWA VEGETABLES GARDEN SALAD   ベジタブル Vegetable</li> <li>● 神奈川県契約農家のガーデンサラダ (Pistachio Caesar Dressing, Japanese Style Seaweed Dressing, Homemade French Dressing) ※ドレッシングをお選びください (ピスタチオシーザードレッシング・青海苔和風ドレッシング・自家製フレンチドレッシング)</li> </ul>	1,000	/ 2,000
<ul style="list-style-type: none"> <li>● CAESAR SALAD</li> <li>● シーザーサラダ (Romaine Lettuce, Crouton, Bacon, Parmesan, Homemade Caesar Dressing) (ロメーヌレタス・クルトン・ベーコン・パルメザン・自家製シーザードレッシング)</li> </ul>	1,000	/ 2,000
<ul style="list-style-type: none"> <li>● MARINATED FISH OF THE DAY</li> <li>● 本日鮮魚のマリネ</li> </ul>	2,400	
<ul style="list-style-type: none"> <li>● MARINATED SMOKED SALMON</li> <li>● スモークサーモンのマリネ (Caper, Shallot, Lemon, Tapenade) (ケッパー、エシャロット、レモン、タッパナード)</li> </ul>	2,000	
<ul style="list-style-type: none"> <li>● ASSORTMENT OF CHARCUTERIE</li> <li>● シャルキュトリー盛り合わせ</li> </ul>	2,200	
<ul style="list-style-type: none"> <li>● ASSORTMENT OF THREE CHEESE</li> <li>● 3種チーズの盛り合わせ (Camembert, Mimolette, Danablu, Raisin &amp; Walnut Toast, Honey) (カマンベール・ミモレット・ダナブルー・レーズン&amp;クルミトースト・ハチミツ)</li> </ul>	2,200	
<ul style="list-style-type: none"> <li>● SEASONAL VEGETABLE VERRINE   ベジタブル Vegetable</li> <li>● 季節野菜のヴェリーヌ</li> </ul>	1,200	



KANAGAWA VEGETABLES GARDEN SALAD  
神奈川県契約農家のガーデンサラダ



SEASONAL VEGETABLE VERRINE  
季節野菜のヴェリーヌ



ASSORTMENT OF CHARCUTERIE  
シャルキュトリー盛り合わせ



MARINATED SMOKED SALMON  
スモークサーモンのマリネ



AVOCADO DIP & TORTILLA CHIPS  
アボカドディップ&トルティーヤチップス

## SIDE DISH サイドディッシュ

<ul style="list-style-type: none"> <li>● MIXED NUTS   ベジタブル Vegetable</li> <li>● ミックスナッツ</li> </ul>	500
<ul style="list-style-type: none"> <li>● HOMEMADE PICKLES   ベジタブル Vegetable</li> <li>● 自家製ピクルス</li> </ul>	550
<ul style="list-style-type: none"> <li>● HOMEMADE MARINATED OLIVES   ベジタブル Vegetable</li> <li>● 自家製オリーブマリネ</li> </ul>	650
<ul style="list-style-type: none"> <li>● FRENCH FRIES AND PARMESAN</li> <li>● ポテトフライ&amp;パルメザン</li> </ul>	900
<ul style="list-style-type: none"> <li>● AVOCADO DIP &amp; TORTILLA CHIPS</li> <li>● アボカドディップ&amp;トルティーヤチップス</li> </ul>	900

## SEAFOOD 魚料理

<ul style="list-style-type: none"> <li>● SAUTEED FISH OF THE DAY</li> <li>● 本日鮮魚のソテー 本日の調理法で</li> </ul>	3,000
<ul style="list-style-type: none"> <li>● FISH &amp; CHIPS WITH HOMEMADE TARTAR SAUCE</li> <li>● フィッシュ&amp;チップス 自家製タルタルソース (White Fish, French Fries, Tartar Sauce, Malt Vinegar, Lemon) (白身魚、ポテトフライ、タルタルソース、モルトビネガー・レモン)</li> </ul>	1,900



SAUTEED FISH OF THE DAY  
本日鮮魚のソテー 本日の調理法で



FISH & CHIPS WITH HOMEMADE TARTAR SAUCE  
フィッシュ&チップス 自家製タルタルソース

## MEAT 肉料理

<ul style="list-style-type: none"> <li>● MILLY STYLE HAMBURG STEAK (200G)</li> <li>● ミリー特製ハンバーグステーキ (200g) Please choose your sauce (Sauce: Demi-Glace, Japanese Style Sesame Sauce, Romesco Sauce) ※ソースをお選び下さい (デミグラス、和風ゴマソース、ロメスコソース)</li> </ul>	3,000
<ul style="list-style-type: none"> <li>● MILLY STYLE FRIED CHICKEN</li> <li>● ミリー特製フライドチキン (Fried Chicken, Green Onion Relish, French Fries) (特製フライドチキン・グリーンオニオンレリッシュ・フレンチフライ)</li> </ul>	2,000
<ul style="list-style-type: none"> <li>● BBQ BACK RIBS WITH HOISIN SAUCE</li> <li>● BBQ バックリブ ホイセンソース ※ご提供まで 30分ほどお時間を頂戴しております。 (Pork Back Ribs, Hoisin Sauce, Sesame, Honey) ※It will take approximately 30 minutes to prepare this dish. (ポークバックリブ、海鮮醤、ごま、はちみつ)</li> </ul>	3,800
<ul style="list-style-type: none"> <li>● SIRLOIN STEAK (225G)</li> <li>● 放牧牛のサーロインステーキ (225g) (Tomatoes, Garlic Potatoes, Rosemary) (焦しトマト、ガーリックポテト、ローズマリー) Please choose your sauce (Sauce: Red Wine Sauce, Homemade Ponzu Sauce, Chimichurri Sauce) ※ソースをお選び下さい (赤ワインソース、ポン酢、チミチュリソース)</li> </ul>	3,500



BBQ BACK RIBS WITH HOISIN SAUCE  
BBQ バックリブ ホイセンソース

<ul style="list-style-type: none"> <li>● KUROGE WAGYU BEEF WITH HITACHI BEEF STEAK</li> <li>● 黒毛和牛常陸牛内腿ステーキ (150g) (300g) (450g) (Tomatoes, Garlic Potatoes, Rosemary) (焦しトマト、ガーリックポテト、ローズマリー) Please choose your sauce (Sauce: Red Wine Sauce, Chimichurri Sauce, Japanese Sesame Sauce) ※ソースをお選び下さい (赤ワインソース、チミチュリソース、和風ゴマソース)</li> </ul>	4,500	7,500	11,000
---	-------	-------	--------



MILLY STYLE HAMBURG STEAK (200G)  
ミリー特製ハンバーグステーキ (200g)



SIRLOIN STEAK (225G)  
放牧牛のサーロインステーキ (225g)

## PIZZA & PASTA ピザ & パスタ

- PIZZA MARGHERITA  
ピザ マルゲリータ 1,900  
(Tomato Sauce, Mozzarella, Parmesan, Basil)  
(トマトソース、モッツアレラ、パルメザン、バジル)
- QUATTRO FORMAGGIO (4 CHEESE PIZZA)  
クアトロ フォルマッジオ 4種チーズのピッツァ 2,800  
(Gorgonzola Dolce, Mozzarella Bocconcini, Taleggio, Parmigiano Reggiano, Honey, Black Pepper)  
(ゴルゴンゾーラドルチェ、モッツアレラボッコネーニ、タレージョ、パルメジャーノレジャーノ、ハチミツ、ブラックペッパー)
- BOSCAIOLA WITH MUSHROOMS, SUN-DRIED TOMATO AND PARMESAN  
茸とドライトマト、パルミジャーノ 木こり風パスタ ポスカイオーラ 2,200  
(Maitake Mushrooms, Shiitake Mushrooms, Mushroom, Minced Beef, Tomato, Sun-Dried Tomatoes, Cream, Veal Stock)  
(舞茸、椎茸、マッシュルーム、牛ひき肉、トマト、ドライトマト、クリーム、フォンドボー)
- CHEFS SPAGHETTI OF THE DAY  
本日のシェフ気まぐれスパゲッティ 1,900  
(Please ask the server for more information)  
(内容はスタッフにご確認下さい)



PIZZA MARGHERITA  
ピザ マルゲリータ



QUATTRO FORMAGGIO (4 CHEESE PIZZA)  
クアトロ フォルマッジオ  
4種チーズのピッツァ



BOSCAIOLA WITH MUSHROOMS,  
SUN-DRIED TOMATO AND PARMESAN  
茸とドライトマト、パルミジャーノ  
木こり風パスタ ポスカイオーラ

## BURGERS & SANDWICH

ハンバーガー & サンドウィッチ

- R. H. B. B. (ROSE HOTEL YOKOHAMA BEEF BURGER)  
国産牛 100% R. H. B. B. (ローズホテル横浜ビーフバーガー) 2,400  
+Toppings : Grilled bacon ¥500, Avocado ¥500  
+トッピング: グリルドベーコン・アボカド 各¥500
- CLUB HOUSE SANDWICH  
クラブハウスサンドイッチ 2,000  
(Chicken Breast, Grilled Bacon and Egg, Tomatoes, Lettuce, Mayonnaise)  
(チキンブレスト、グリルドベーコンエッグ、トマト、レタス、マヨネーズ)



CLUB HOUSE SANDWICH  
クラブハウスサンドイッチ



R. H. B. B. (ROSE HOTEL YOKOHAMA BEEF BURGER)  
国産牛 100% R. H. B. B. (ローズホテル横浜ビーフバーガー)

## CURRY & RICE DISHES カレー & ご飯料理

- VEGETABLE COCONUT MILK CURRY  
ベジタブルココナッツミルクカレー 2,000
- EUROPEAN BEEF CURRY WITH CUBED STEAK RICE  
サイコロステーキの欧風ビーフカレー 2,200
- ミリー特製 ナシゴレン  
MILLY STYLE NASI GORENG 2,000
- 国産牛ステーキ丼 (スープ付)  
DOMESTIC BEEF STEAK BOWL (WITH SOUP) 2,800  
(Beef 150g, Vegetables, Half Boiled Egg, Rice, Original Sesame Sauce)  
(国産牛 150g、季節野菜、温泉卵、ご飯、特製胡麻ステーキソース)



VEGETABLE COCONUT MILK CURRY  
ベジタブルココナッツミルクカレー



EUROPEAN BEEF CURRY WITH CUBED  
STEAK RICE  
サイコロステーキの欧風ビーフカレー



MILLY STYLE NASI GORENG  
ミリー特製 ナシゴレン



DOMESTIC BEEF STEAK BOWL (WITH SOUP)  
国産牛ステーキ丼 (スープ付)

## BREAD & SOUP SET ホテルブレッド & スープセット

- BREAD
- ブレッド 350
- RICE
- ライス 350
- SOUP SET (SOUP & BREAD OR RICE)
- スープセット (スープ&パンまたはライス) 600

## SOUP スープ

- CORN SOUP
- コーンスープ 800
- SOUP OF THE DAY (PLEASE ASK OUR STAFF FOR MORE)
- 本日のスープ (スタッフにお問い合わせください) 800

## DESSERT デザート

※パフェの提供には20分程のお時間を頂戴します

- DRAGON PARFAIT  
ドラゴンパフェ 2,500
- DRAGON PARFAIT SET (COFFEE OR TEA)  
ドラゴンパフェ ドリンクセット (コーヒー or 紅茶) 3,000
- SEASONAL ROSE PARFAIT  
季節のローズパフェ 2,900
- SEASONAL ROSE PARFAIT SET (COFFEE OR TEA)  
季節のローズパフェ ドリンクセット (コーヒー or 紅茶) 3,400